

T S1/7

1/7/1

DIALOG(R)File 351:Derwent WPI

(c) 2005 Thomson Derwent. All rts. reserv.

013524316

WPI Acc No: 2001-008522/200102

Aromatization of tea and coffee comprises adding capsules containing aromas, essences and ethereal oils in water-soluble food-grade capsule

Patent Assignee: DANIEL P (DANI-I)

Inventor: DANIEL P

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
DE 19919711	A1	20001116	DE 1019711	A	19990430	200102 B

Priority Applications (No Type Date): DE 1019711 A 19990430

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan	Pg	Main IPC	Filing Notes
DE 19919711	A1		2	A23F-003/40	

Abstract (Basic): DE 19919711 A1

NOVELTY - In aromatization of tea and coffee with aromas, essences and ethereal oils, these highly volatile substances are encapsulated (preserved) in a water-soluble food-grade capsule.

USE - The method is used for aromatization of tea and coffee (claimed).

ADVANTAGE - In existing methods, the aromas, essences and ethereal oils are mixed directly with the tea or coffee and packed in a protective bag but the aroma is impaired or lost fairly quickly. The present method is more effective, as the aroma is retained for a long time, and reduces the cost of packaging. It also makes it possible for the consumer to add aroma to basic tea or coffee.

pp; 2 DwgNo 0/0

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23F-003/40

International Patent Class (Additional): A23F-005/46

?

19 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

12 **Offenlegungsschrift**
10 **DE 199 19 711 A 1**

51 Int. Cl.⁷:
A 23 F 3/40
A 23 F 5/46

21 Aktenzeichen: 199 19 711.3
22 Anmeldetag: 30. 4. 1999
43 Offenlegungstag: 16. 11. 2000

DE 199 19 711 A 1

71 Anmelder:
Daniel, Philip, 24628 Hartenholm, DE

72 Erfinder:
gleich Anmelder

56 Entgegenhaltungen:
DE 32 11 696 C2

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

54 Verfahren zur Aromatisierung von Tee und Kaffee

57 Aromatisierter Tee sowie Kaffee, wird bisher durch Mischung mit dem jeweiligen Aromastoff der Essenz oder dem ätherischen Öl hergestellt, in Aromaschutzbeutel verpackt und dort bis zur Konsumierung frisch gehalten. Hierbei verflüchtigen sich die Aromastoffe jedoch relativ schnell. (Produktion - Großhändler - Einzelhändler - Konsument - Konsumierung)
Das Aroma, die Essenz oder das ätherische Öl für die Herstellung des aromatisierten Tees sowie des Kaffees befindet sich in einer wasserlöslichen, lebensmittelechten Kapsel.

Verfahren zur Aromatisierung von Tee und Kaffee.

DE 199 19 711 A 1

Beschreibung

Bisher wurden die Aromen, Essenzen und ätherischen Öle unmittelbar mit dem entsprechenden Basistee/Kaffee vermischt, und in Aromaschutzbeutel verpackt.

Es ist bekannt, Tee/Kaffee mit Hilfe von Aromen und Essenzen und ätherischen Ölen in zahlreichen Geschmacksrichtungen zu aromatisieren, und die Aromen durch aufwendige Aromaschutzverpackungen zu schützen.

Hierbei wird der jeweilige Aromastoff (aromatische Essenz oder ätherisches Öl) in entsprechender Menge (max. 3 v. H) direkt mit dem Basistee gemischt. Dieser Vorgang wird zumeist durch den Teegroßhändler oder in den Vertriebsfirmen durchgeführt (Quellennachweis z. B.: Buch "Tee für Wissendurstige" von Hellmut Grösser (e. Albrecht Verlags KG) Seite 91 bis 94).

Für Kaffee ist dieses Verfahren identisch. Trotz der Schutzbeutel verliert der Tee/Kaffee an Aroma, die Aromastoffe beschädigen oder zerstören durch die relativ lange Einwirkzeit unter Umständen das empfindliche Teeblatt, es entsteht ein hoher Verpackungsaufwand.

Der im Patentanspruch angegebenen Erfindung liegt das Problem zugrunde, die Aromastoffe (Aromen, Essenzen und ätherische Öle) für das Aromatisieren von Tee/Kaffee dauerhafter zu erhalten, den Teegenuß/Kaffeegeuß zu erhöhen und den Verpackungsaufwand zu verringern.

Dieses Problem wird durch die im Patentanspruch aufgeführte Verfahrensweise (die stark flüchtigen Aromastoffe in einer wasserlöslichen, lebensmittelechten Kapsel zu verschließen) gelöst. Die mit der Erfindung des Verfahrens für die Aromatisierung von Tee/Kaffee erreichten Vorteile bestehen insbesondere darin, daß das Aroma des aromatisierten Tees/Kaffees längerfristig erhalten bleibt, somit die Teequalität/Kaffeequalität dauerhafter besteht und der Verpackungsaufwand verringert wird, da die Aromaschutzbeutel (besonders bei Beuteltee) entfallen und durch wasserlösliche Kapseln ersetzt werden. Der Verbraucher erhält die Möglichkeit seinen Basistee/Kaffee selber zu aromatisieren. Die Gastronomie kommt in die Situation (ohne, daß mehr Kosten durch Bereithaltung von vielen Sorten Aromatees und Kaffees verursacht würden) mit Hilfe des Basistees/Kaffees und der Kapseln die ganze Palette an Aromatees und Kaffees anbieten zu können.

Patentansprüche

Verfahren zur Aromatisierung von Tee und Kaffee mit Hilfe von Aromen, Essenzen und ätherischen Ölen, **dadurch gekennzeichnet**, daß die stark flüchtigen Aromen, Essenzen und ätherische Öle in einer wasserlöslichen, lebensmittelechten Kapsel eingeschlossen (konserviert) sind.

Result Page

Notice: This translation is produced by an automated process; it is intended only to make the technical content of the original document sufficiently clear in the target language. This service is not a replacement for professional translation services. The esp@cenet® Terms and Conditions of use are also applicable to the use of the translation tool and the results derived therefrom.

So far the flavours, Essenzen and ethereal oils were directly mixed with appropriate basis dte/coffee, and packed in flavour protective bags.

It is well-known to aromatize dte/coffee by flavours and Essenzen and ethereal oils in numerous Geschmacksrichtungen to protect and the flavours by complex flavour protection packing.

Here the respective flavour material (aromatic Essenz or ethereal oil) in appropriate quantity (max. becomes. 3 v. H) directly with that basis dte mixed. This procedure is accomplished mostly by the dte wholesale dealer or in the selling companies (source proof z. B.: Book ?dte for knowledge-thirsty? of light courage large (e. Albrecht of publishing house kg) of page 91 to 94).

For coffee this procedure is identically defiance of the protective bags loses the dte/coffee at flavour, the flavour materials damages or destroys by those relatively long impact time the sensitive dte sheet, it perhaps develops a high packing expenditure.

To the invention indicated in the patent claim the problem is the basis, the flavour materials (flavours, Essenzen and ethereal oils) for aromatizing dte/coffee more durably too received to increase the dte benefit/coffee benefit and reduce the packing expenditure.

This problem is solved by the procedure specified in the patent claim (the strongly volatile flavour materials in a water-soluble to lock food-genuine cap). With the invention of the procedure for aromatizing of dte/coffee it consists reached advantages in particular of the fact that the flavour of the aromatized tea/coffee remains keeping, thus the dte quality coffee quality long-term more durably exists and the packing expenditure is reduced, there the flavour protective bags (particularly with bag dte) been void and by water-soluble caps is replaced. The consumer receives the possibility to his basis dte/coffee to aromatize. The catering trade comes into the situation (without that more costs by holding ready of many sorts Aromatee's and coffee were caused) with the help of the basis tea/coffee and the caps the whole pallet at Aromatee's and coffee to offer to be able.



Claims of DE19919711

[Print](#)

[Copy](#)

[Contact Us](#)

[Close](#)

Result Page

Notice: This translation is produced by an automated process; it is intended only to make the technical content of the original document sufficiently clear in the target language. This service is not a replacement for professional translation services. The esp@cenet® Terms and Conditions of use are also applicable to the use of the translation tool and the results derived therefrom.

Procedure for aromatizing of dte and coffee by flavours, Essenzen and ethereal oils, by the fact characterized that the strongly volatile flavours, Essenzen and ethereal oils (conserved) are enclosed in a water-soluble, food-genuine cap.